

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 28853
7 juni
2016

# Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier GTS„PIZZA NAPOLETANA”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 176 van 18 mei 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 18 juli 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

**Bekendmaking overeenkomstig artikel 26, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen wat betreft een naam van een gegarandeerde traditionele specialiteit**

(2016/C 176/07)
Overeenkomstig artikel 26, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (1 ) heeft Italië de naam „Pizza Napoletana” ingediend ( 2 ) als naam van een gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS) die in overeenstemming is met Verordening (EU) nr. 1151/2012. De naam „Pizza Napoletana” was voordien bij Verordening (EU) nr. 97/2010 van de Commissie ( 3 ) als gegarandeerde traditionele specialiteit zonder reservering van de naam geregistreerd overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad ( 4) en is momenteel beschermd overeenkomstig artikel 25, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.
In het licht van het bovenstaande publiceert de Commissie hierbij de naam
**„PIZZA NAPOLETANA”**
met het oog op de inschrijving ervan in het in artikel 22 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde register van gegarandeerde traditionele specialiteiten.
Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bezwaar aan te tekenen tegen de inschrijving van de naam „Pizza Napoletana” in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten als bedoeld in artikel 22 van die verordening.
Als de naam „Pizza Napoletana” in het register wordt ingeschreven, wordt het huidige productdossier van de GTS „Pizza Napoletana”, als bekendgemaakt in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 97/2010, overeenkomstig artikel 26, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 gelijkgesteld met het in artikel 19 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bedoelde productdossier van de GTS „Pizza Napoletana”, die wordt beschermd met reservering van de benaming.
Met het oog op de volledigheid omvat deze bekendmaking overeenkomstig artikel 26, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 het productdossier van de GTS „Pizza Napoletana”, als bekendgemaakt in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 97/2010 van 4 februari 2010 (5).

***AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS***

**VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD**
**„PIZZA NAPOLETANA”**
**EG-nr. IT-TSG-007-003- 9.2.2005**

*1. Naam en adres van de aanvragende groepering*

Naam: Associazione Verace Pizza Napoletana
Adres: Via S. Maria La Nova, 49
80134 Napoli
ITALIA

Tel. +39 0814201205
Fax +39 0814201205
E-mail: info@pizzanapoletana.org
Naam: Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Adres: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55
80146 Napoli




ITALIA

Tel. +39 0815590781
Fax +39 0815590781
E-mail: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

*2. Lidstaat of derde land*

Italië

*3. Productdossier*

### 3.1. Benaming waarvoor de registratie wordt aangevraagd

„Pizza Napoletana”
De registratie is alleen in het Italiaans aangevraagd.
De tekst „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” en het acroniem „STG” in het logo/op het etiket van de „Pizza Napoletana” STG, worden vertaald in de taal van het productieland („vervaardigd op traditionele Napolitaanse wijze”, respectievelijk „Pizza Napoletana” GTS).

### 3.2. Geef aan of de naam

– ☒ zelf specifiek is
– ☐ de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking brengt

De benaming „Pizza Napoletana” wordt van oudsher gebruikt om dit product aan te duiden zoals blijkt uit de verschillende bronnen die zijn vermeld in punt 3.8.

### 3.3. Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006

– ☐ Registratie met reservering van de benaming
– ☒ Registratie zonder reservering van de benaming

### 3.4. Productcategorie

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

### 3.5. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt

De „Pizza Napoletana” GTS is een rond product met een hogere rand en met een variërende diameter van maximaal 35 cm dat in een oven wordt gebakken en waarvan het centrale gedeelte wordt gevuld. Dat centrale gedeelte heeft een dikte van 0,4 cm – waarbij een tolerantie van ± 10% is toegestaan – en de rand een dikte van 1 à 2 cm. De pizza in zijn geheel is bijtzacht, soepel en gemakkelijk dubbel te vouwen.
Typisch voor de „Pizza Napoletana” GTS zijn de zacht aanvoelende, heerlijk smakende, hogere rand met de voor ovenproducten kenmerkende goudbruine kleur, het gevulde centrale gedeelte met het opvallende rood van de tomaten dat zich perfect met de olie en – afhankelijk van de gebruikte ingrediënten – met het groen van de oregano en het wit van de knoflook heeft gemengd, het wit van de plakken mozzarella die, losjes naast elkaar, over de pizzabodem zijn uitgestrooid en het groen van de basilicumblaadjes dat door het bakken enigszins is verdonkerd.
Wat de consistentie betreft, moet de „Pizza Napoletana” bijtzacht, soepel, gemakkelijk dubbel te vouwen en gemakkelijk te snijden zijn. Zijn karakteristieke, volle smaak dankt de pizza aan zijn hogere rand met zijn smaak van goed gerezen en goed doorbakken brood die zich mengt met het zurige van de tomaten, het aroma van de oregano, de knoflook of het basilicum en het smeuïge van de gebakken mozzarella.
Wanneer hij uit de oven komt, verspreidt de pizza een karakteristieke, hartige en heerlijke geur; de tomaten, die alleen hun overtollige vocht hebben afgegeven, zijn vast en stevig gebleven; de Mozzarella di Bufala Campana BOB of de Mozzarella GTS zorgen voor een smeuïge bovenlaag; het basilicum evenals de knoflook en de oregano zorgen voor intense geuren zonder er verschroeid uit te zien.

### 3.6. Beschrijving van de productiemethode van het landbouwproduct of levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt

De grondstoffen die typisch zijn voor de „Pizza Napoletana” zijn: bloem van zachte tarwe, biergist, natuurlijk drinkwater, gepelde en/of kleine verse tomaten (pomodorini), zeezout of keukenzout en extra olijfolie van de eerste persing. Andere ingrediënten die bij de bereiding van de „Pizza Napoletana” kunnen worden gebruikt zijn: knoflook en oregano; Mozzarella di Bufala Campana BOB, vers basilicum en Mozzarella GTS.
De bloem heeft de volgende kenmerken:
– **W**: 220-380
– **P/L**: 0,50-0,70
– **Absorptie**: 55-62
– **Stabiliteit**: 4-12
– **Sedimentatiewaarde E10**: max. 60
– **Valgetal volgens de Hagbergmethode**: 300-400
– **Droge gluten**: 9,5-11 g %
– **Eiwitgehalte**: 11-12,5 g %
Bij de bereiding van de „Pizza Napoletana” vinden uitsluitend de volgende bewerkingen, in continubedrijf, plaats:
**De bereiding van het deeg**
Bloem, water en gist worden met elkaar vermengd. Er wordt een liter water in de kneedmachine gegoten en daaraan worden 50 à 55 g opgelost zeezout en 10% van de voorziene totale hoeveelheid bloem toegevoegd; vervolgens wordt 3 g biergist toegevoegd en wordt de kneedmachine gestart; nadien wordt geleidelijk 1,8 kg bloem W 220-380 toegevoegd tot het deeg de gewenste consistentie, de zogenaamde „punto di pasta”, heeft bereikt. Deze bewerkingen moeten 10 minuten in beslag nemen.
Het deeg moet, bij voorkeur met een vorkkneder, gedurende 20 minuten aan een lage snelheid in de kneedmachine worden gekneed tot er één compacte massa ontstaat. Voor een optimale consistentie van het deeg is de hoeveelheid water die de bloem kan opnemen van groot belang. Het deeg mag niet plakken maar moet zacht en soepel aanvoelen.
Het deeg moet – met een tolerantie van telkens ± 10% – aan de volgende criteria voldoen:
– **Rijstemperatuur**: 25 °C
– **Eind-pH**:
– **Totaal titreerbaar zuurgehalte**:
– **Dichtheid**: 0,79 g/cm$^3$ (+ 34%)
**Het rijzen van het deeg**
**Eerste fase**: als het deeg uit de kneedmachine is gehaald, wordt het in de pizzeria op een werkvlak gelegd waar men het twee uur onder een vochtige doek laat rusten om te voorkomen dat de bovenlaag van het deeg verhardt en er zich door de verdamping van het vocht in het deeg, een soort korst vormt. Na twee uur rijzen worden er door de pizzabakker – die dit uitsluitend met de hand mag doen – kleine deegballen gevormd. Met een spatel worden op het werkvlak stukken van het gerezen deeg afgesneden en de vorm gegeven van een klein broodje. Voor „Pizza Napoletana” moeten de deegballen een gewicht hebben van 180 à 250 g.
**Tweede fase**: als de deegballen gevormd zijn, laat men ze nogmaals vier tot zes uur rijzen in kratten voor voedingsmiddelen. Dit deeg, dat op kamertemperatuur wordt bewaard, is klaar om tot zes uur later te worden gebruikt.
**Het vormen van de pizzabodem**
Na afloop van de rijstijd wordt de deegbal met behulp van een spatel uit de krat gehaald en op het werkvlak van de pizzeria op een dunne laag bloem gelegd om te voorkomen dat hij aan het werkvlak zou kleven. De pizzabakker drukt nu met de vingers van beide handen het deeg van het midden van de bal naar de buitenkant en draait hierbij het deeg ook meerdere keren om; hij vormt op deze wijze een ronde deeglap waarvan het centrale gedeelte maximaal 0,4 cm – met een toegestane tolerantie van ± 10% – en de rand maximaal 1 à 2 cm dik – en dus verhoogd – is.
Bij het bereiden van de „Pizza Napoletana” GTS zijn geen andere werkwijzen toegestaan; met name het gebruik van een deegrol en/of van een mechanische pers is uit den boze.
**De vulling**
De „Pizza Napoletana” wordt op de volgende wijze op smaak gebracht:
– met een lepel wordt 70 tot 100 g gepelde tomaat in stukjes midden op de pizzabodem gelegd;
– met een spiraalvormige beweging wordt de tomaat over heel het centrale deel uitgesmeerd;
– met een spiraalvormige beweging wordt er zout op de tomaatstukjes gestrooid;
– op dezelfde wijze wordt er een snuifje oregano over gestrooid;
– een teentje gepelde en in kleine schijfjes gesneden knoflook wordt op de tomaatstukjes gelegd;
– met een van een tuit voorziene oliefles wordt met een spiraalvormige beweging, vertrekkend van het midden, 4 à 5 g extra olijfolie van de eerste persing – met een tolerantie van + 20% – over het oppervlak verspreid.
Of:

– met een lepel wordt 60 tot 80 g gepelde tomaten in stukjes en/of verse, gesneden tomaten midden op de pizzabodem gelegd;
– met een spiraalvormige beweging wordt de tomaat over heel het centrale deel uitgesmeerd;
– met een spiraalvormige beweging wordt er zout op de tomaatstukjes gestrooid;
– er wordt 80 à 100 g Mozzarella di Bufala Campana BOB in plakjes op de tomaat gelegd;
– er worden een aantal verse basilicumblaadjes op de pizza gelegd;
– met een van een tuit voorziene oliefles wordt met een spiraalvormige beweging, vertrekkend van het midden, 4 à 5 g extra olijfolie van de eerste persing – met een tolerantie van + 20% – over het oppervlak verspreid.

Of:

– met een lepel wordt 60 tot 80 g gepelde tomaten in stukjes midden op de pizzabodem gelegd;
– met een spiraalvormige beweging wordt de tomaat over heel het centrale deel uitgesmeerd;
– met een spiraalvormige beweging wordt er zout op de tomaatstukjes gestrooid;
– er wordt 80 à 100 g in plakjes gesneden Mozzarella GTS op de tomaat gelegd;
– er worden een aantal verse basilicumblaadjes op de pizza gelegd;
– met een van een tuit voorziene oliefles wordt met een spiraalvormige beweging, vertrekkend van het midden, 4 à 5 g extra olijfolie van de eerste persing – met een tolerantie van + 20% – over het oppervlak verspreid.

**Het bakken**

De pizzabakker („pizzaiolo”) brengt de gevulde pizza, met behulp van wat bloem, met een draaiende beweging over op een houten (of aluminium) ovenpaal en schuift hem vervolgens met een snelle polsbeweging, zodat de vulling netjes op haar plaats blijft, op de vloer van de oven. De „Pizza Napoletana” GTS wordt uitsluitend in houtovens gebakken, waarmee een temperatuur van 485 °C kan worden bereikt hetgeen voor de „Pizza Napoletana” GTS van essentieel belang is.
De pizzabakker moet controleren of de pizza voldoende gebakken is door er met een metalen ovenpaal een zijde van op te lichten en de pizza naar het vuur te draaien; de pizza moet hierbij op de ovenvloer in de oorspronkelijke bakzone blijven, om te voorkomen dat hij ten gevolge van temperatuurverschillen zou verbranden. Het is belangrijk dat de pizza over heel zijn omtrek op gelijkmatige wijze wordt gebakken.
Als de pizza gebakken is, haalt de pizzabakker hem met dezelfde metalen ovenpaal uit de oven en plaatst hem op het bord. De baktijd mag niet meer bedragen dan 60 à 90 seconden.
Eenmaal gebakken ziet de pizza eruit als volgt: de tomaten hebben hun overtollige vocht afgegeven maar zijn nog steeds vast en stevig; de Mozzarella di Bufala Campana BOB of de Mozzarella GTS heeft zich smeuïg over de pizza verspreid; het basilicum en de knoflook verspreiden een intense geur maar zien er niet verschroeid uit.

– **Baktemperatuur op de vloer van de oven**: ongeveer 485 °C
– **Temperatuur ter hoogte van de ovenkoepel**: ongeveer 430 °C
– **Baktijd**: 60 à 90 seconden
– **Temperatuur van het deeg**: 60 à 65 °C
– **Temperatuur van de tomaat**: 75 à 80 °C
– **Temperatuur van de olie**: 75 à 85 °C
– **Temperatuur van de mozzarella**: 65 à 70 °C

**Het bewaren**

De „Pizza Napoletana” moet bij voorkeur meteen nadat hij uit de oven is gehaald, worden gegeten op de plaats waar hij is bereid. Indien hij niet wordt gegeten op de plaats waar hij werd gebakken, mag hij ook niet worden ingevroren, diepgevroren of vacuüm verpakt met het oog op verkoop op een latere datum.

### 3.7. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel

Talrijke essentiële elementen zijn bepalend voor het specifieke karakter van dit product en houden verband met de duur en de wijze van bereiding van de pizza en met de handigheid en de ervaring van de ambachtsman.
Kenmerkend voor de wijze van bereiding van de „Pizza Napoletana” zijn met name: de wijze van kneden, de consistentie en de soepelheid van het deeg („reologia”) en de specifieke wijze waarop het deeg rijst (in twee afzonderlijke fasen met elk een specifieke temperatuur en rijstijd); het voorbereiden en het vormen van de kleine deegballen; het manipuleren en de bewerken van de ronde deeglap nadat het deeg is gerezen; het klaarmaken van de oven, de typische bakwijze (duur/temperatuur), en de eigenschappen van de oven, die alleen op hout mag worden gestookt.
Zo moet bijvoorbeeld het belang worden onderstreept van de tweede rijsfase, van de wijze waarop het deeg wordt bewerkt en van het gebruikte gereedschap, namelijk de houtoven (verplicht) en de ovenpalen.
Na de tweede rijsfase is de deegbal groter en bevat hij meer vocht dan na de eerste rijsfase. Door de drukkracht die met de vingers van beide handen op het deeg wordt uitgeoefend, wordt de lucht uit de luchtbellen die zich in het deeg bevinden, van het midden naar de buitenkant van de deeglap geduwd zodat de verhoogde pizzarand wordt gevormd. Deze techniek is bij de „Pizza Napoletana” GTS van

fundamenteel belang omdat de verhoogde rand ervoor zorgt dat de ingrediënten van de vulling niet van de pizza glijden. Opdat de pizzabodem een grotere diameter zou krijgen laat de pizzabakker het deeg ook met een draaiende beweging van de ene in de andere hand overgaan, waarbij hij zijn rechterhand schuin, in een hoek van 45 à 60 ° ten opzichte van het werkvlak, houdt. Op dat werkvlak komt de pizzabodem, dankzij een synchrone beweging van de linkerhand, weer draaiend terecht.
Met andere bewerkingswijzen, met name die waarbij gebruik wordt gemaakt van een deegrol of een machine (een soort mechanische pers), lukt het niet om de lucht uit de luchtbellen op gelijkmatige wijze naar de buitenkant te duwen om een eenvormige ronde pizzabodem te vormen. Met deze andere bewerkingswijzen ontstaat in het centrale gedeelte van de ronde pizzabodem een gelaagde zone, waarvan de tussenruimten met lucht zijn gevuld. Met dergelijke bewerkingswijzen heeft de pizza dus na het bakken niet zijn typische verhoogde rand die net een van de belangrijkste kenmerken is van de „Pizza Napoletana” GTS.
Volgens de Napolitaanse techniek brengt de pizzabakker bovendien, wanneer een drie- à zestal gevulde pizzabodems klaarstaan, de pizza’s heel behendig – met snelle en precieze handbewegingen, zodat de pizza zijn oorspronkelijke ronde vorm behoudt – over van het werkvlak op de ovenpaal (daarbij neemt hij de pizza met beide handen vast, laat hem vervolgens 90 ° op zijn eigen as draaien en deponeert hem dan op de klaarstaande ovenpaal). De pizzabakker strooit eerst wat bloem op de ovenpaal, om ervoor te zorgen dat de pizza makkelijk van de ovenpaal in de oven schuift. Hij doet dit met een snelle polsbeweging en houdt de ovenpaal in een hoek van 20 à 25 ° ten opzichte van de ovenvloer zodat het vulsel niet van de pizza glijdt.
Er mag niet anders te werk worden gegaan dan volgens deze beschrijving, want indien de pizza rechtstreeks met de ovenpaal van de werktafel wordt gehaald, is niet gegarandeerd dat hij ongeschonden in de oven belandt.
De houtoven is van essentieel belang voor het bakken en voor de kwaliteit van de „Pizza Napoletana”. De specifieke technische elementen van de oven zijn van essentieel belang om bij de klassieke „Pizza Napoletana” een goed resultaat te boeken. De Napolitaanse pizzaoven bestaat uit een basis van tufsteen, met daarop een rond vlak – de „vloer” – en daarboven een koepel. Het gewelf van de oven is van hittebestendig materiaal dat voorkomt dat de warmte verloren gaat. De verhoudingen tussen de verschillende delen van de oven zijn namelijk van essentieel belang voor een goed bakresultaat. De pizzaoven dankt zijn naam aan de omvang van zijn vloer die bestaat uit vier hittebestendige ronde bakzones. De pizza wordt opgetild met een ovenpaal van staal en/of aluminium en naar de ovenmond gebracht waar hij wordt neergezet en vervolgens 180 ° wordt gedraaid. Hij wordt in dezelfde bakzone gedraaid zodat hij bij de verlaagde basistemperatuur – die is ontstaan doordat de pizza tijdens het bakken reeds warmte heeft geabsorbeerd – verder bakt.
Als de pizza in een andere bakzone zou worden geplaatst, zou hij weer aan de begintemperatuur worden blootgesteld en zou de onderkant verbranden.
Al deze specifieke elementen zorgen voor het „luchtband-effect” en bepalen hoe het eindproduct eruit ziet: een „Pizza Napoletana” die eigenlijk soepel en compact is, een hogere rand heeft, bereid is van gerezen deeg, bijzonder zacht is en gemakkelijk dubbel gevouwen kan worden. Het moet onderstreept worden dat alle andere soortgelijke producten die met andere werkwijzen dan die welke hier zijn beschreven, worden verkregen, niet dezelfde uiterlijke en organoleptische eigenschappen kunnen vertonen als de „Pizza Napoletana”.

### 3.8. Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel

Er was voor het eerst sprake van de „Pizza Napoletana” in een periode in de geschiedenis die van 1715 tot 1725 moet worden gesitueerd. Vincenzo Corrado, de chef-kok van Prins Emanuele di Francavilla, vermeldt in een verhandeling over de meest bereide spijzen in Napels dat de tomaat wordt gebruikt om de pizza en de macaroni op smaak te brengen, en hij brengt zo twee producten met elkaar in verband die destijds in Napels gretig aftrek vonden en de stad op de culinaire kaart plaatsten. Dat wordt gezien als het ogenblik waarop de „Pizza Napoletana” een met tomaat gevulde deeglap, het licht zag.
Talrijk zijn de documenten waaruit de Napolitaanse oorsprong van deze culinaire specialiteit blijkt. Zo bevestigt de schrijver Franco Salerno dat dit product één van de grote uitvindingen is van de Napolitaanse keuken.
Ook in Italiaanse woordenboeken en in de encyclopedie Treccani wordt de „Pizza Napoletana” specifiek vermeld. De uitdrukking „Pizza Napoletana” komt zelfs voor in vele literaire teksten.
Het lijdt geen twijfel dat de eerste pizzeria’s in Napels zijn ontstaan; tot in de helft van de XXe eeuw werd dit product uitsluitend in de Napolitaanse pizzeria’s geserveerd. Vanaf de XVIIIe eeuw waren verschillende pizzarestaurants, „pizzeria’s” genaamd, in de stad aan de slag. De faam van deze pizzeria’s kwam zelfs de Koning van Napels, Ferdinand van Bourbon, ter ore die, om dit typische, traditionele Napolitaanse gerecht te proeven, de hofetiquette aan zijn laars lapte en een van de befaamdste pizzeria’s binnenstapte. Vanaf dat moment veranderde de „pizzeria” in een modieuze eetgelegenheid, een plaats waar uitsluitend „pizza” wordt bereid. De populairste en beroemdste pizza’s in Napels waren de „Marinara”, die in 1734 op de kaart werd gezet, en de „Margherita” uit 1796-1810. Deze laatste werd – net omwille van de kleuren van de vulling (tomaat, mozzarella en

basilicum), die aan de Italiaanse vlag doen denken – aangeboden aan de Koningin van Italië toen die Napels bezocht in 1889.
In de loop der jaren rezen „pizzeria's" in alle Italiaanse steden en zelfs in het buitenland uit de grond. Elk van die pizzeria's, zelfs indien ze in een andere stad dan Napels werd geopend, voerde de term „pizzeria napoletana" in haar vaandel of maakte gebruik van een term die op een of andere wijze een associatie opriep met Napels waar dit product al bijna 300 jaar in al zijn authenticiteit is bewaard.
In mei 1984 hebben bijna alle oude Napolitaanse pizzabakkers een klein productdossier opgesteld, dat door allen werd ondertekend en door notaris Antonio Carannante in Napels als notariële akte werd geregistreerd.
De term „Pizza Napoletana" heeft zich in de loop der eeuwen zodanig verspreid dat het product overal – ook buiten Europa, namelijk in Noord- en Midden-Amerika (bijvoorbeeld in Mexico en Guatemala) en in Azië (bijvoorbeeld in Thailand en Maleisië) – onder de benaming „Pizza Napoletana" ingang heeft gevonden, ook al weten de plaatselijke bewoners vaak niet eens waar de stad Napels zich bevindt.

### 3.9. Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit

De controles van de „Pizza Napoletana" hebben betrekking op de volgende aspecten.

In de bedrijven wordt tijdens de fasen van het kneden, rijzen en bereiden, nagegaan of de beschreven fasen correct en in de juiste volgorde worden uitgevoerd; de kritische punten van het bedrijf worden nauwgezet gecontroleerd; er wordt nagegaan of de gebruikte grondstoffen stroken met de in het productdossier vermelde grondstoffen; er wordt gecontroleerd of de grondstoffen die zullen worden gebruikt, perfect worden bewaard en opgeslagen en of de eigenschappen van het eindproduct conform het productdossier zijn.

### 3.10. Logo

Het acroniem STG (GTS), en de uitdrukkingen „Specialità Tradizionale Garantita" (gegarandeerde traditionele specialiteit) en „Prodotta secondo la Tradizione napoletana" (Vervaardigd op traditionele Napolitaanse wijze) worden vertaald in de officiële talen van het productieland.
Het logo van de „Pizza Napoletana" is een ovale, horizontale, witte vorm met een lichtgrijze rand, die het bord voorstelt waarop de pizza – op realistische maar tezelfdertijd grafisch gestileerde wijze – met alle respect voor de traditie, en dus met alle klassieke ingrediënten zoals de tomaat, de mozzarella, de basilicumblaadjes en het scheutje olijfolie, wordt afgebeeld.
Iets lager dan het bord is een groene schaduw aangebracht die, in combinatie met de andere kleuren, de Italiaanse kleuren van het product sterker tot uiting laat komen.
Iets onder het bord met de pizza bevat de voorstelling een rood, rechthoekig venster met sterk afgeronde hoeken waarin, in zwartomrande witte letters met daaronder een witomrande groene schaduw, de tekst „PIZZA NAPOLETANA" STG is aangebracht. Boven deze tekst, iets meer naar rechts staat in kleinere witte letters en in een ander lettertype, de vermelding „Specialità Tradizionale Garantita" (gegarandeerde traditionele specialiteit). Onder vorengenoemde tekst in het midden staat in kleine, witte, zwartomrande hoofdletters van hetzelfde lettertype als het logo PIZZA NAPOLETANA STG, de vermelding: „Prodotta secondo la Tradizione napoletana".




| Vermeldingen | Lettertype |
|---|---|
| PIZZA NAPOLETANA STG | Varga |
| Specialità Tradizionale Garantita | Alternate Gothic |
| Prodotta secondo la Tradizione napoletana | Varga |




| De kleuren van de pizza | PantoneProSim | C | M | Y | K |
|---|---|---|---|---|---|
| Donkerbeige van de rand | 466 | 11 | 24 | 43 | 0% |
| Rood van de bodem met de tomatensaus | 703 | 0% | 83 | 65 | 18 |
| Basilicumblaadjes | 362 | 76 | 0% | 100 | 11 |
| Bladnerven basilicum | 562 | 76 | 0% | 100 | 11 |
| Rood van de tomaten | 032 | 0% | 91 | 87 | 0% |
| Straaltje olijfolie | 123 | 0% | 31 | 94 | 0% |
| Mozzarella | 600 | 0% | 0% | 11 | 0% |
| Glans op de mozzarella | 5 807 | 0% | 0% | 11 | 9 |

| De kleuren van het grafisch gedeelte en van de letters | PantoneProSim | C | M | Y | K |
|---|---|---|---|---|---|
| Het grijs van het ovale bord | P. Grey – 3CV | 0% | 0% | 0% | 18 |
| Het groen van de schaduw van het ovale bord | 362 | 76 | 0% | 100 | 11 |
| Het rood van de rechthoek met de afgeronde hoeken | 032 | 0% | 91 | 87 | 0% |
| De tekst in zwartomrande, witte letters: „PIZZA NAPOLETANA” STG | | 0% | 0% | 0% | 0% |
| De tekst in zwartomrande, witte letters „Prodotta secondo la Tradizione napoletana” | | 0% | 0% | 0% | 0% |
| De tekst, in witte letters: „Specialità Tradizionale Garantita” | | 0% | 0% | 0% | 0% |

## *4. Autoriteiten of organismen die de naleving van dit productdossier controleren*

### 4.1. Naam en adres

Naam: Certiquality SRL
Adres: Via Gaetano Giardino, 4
20123 Milano
ITALIA
Tel. +39 028069171
Fax +39 0286465295
E-mail: certiquality@certiquality.it

☐ Openbaar ☒ Privé

Naam: DNV Det Norske Veritas Italia
Adres: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni, 9
Palazzo Sirio 2
20041 Agrate Brianza (MI)
ITALIA
Tel. +39 0396899905
Fax +39 0396899930
E-mail: –

☐ Openbaar ☒ Privé

Naam: ISMECERT
Adres: Corso Meridionale, 6
80143 NAPOLI
ITALIA
Tel. +39 0815636647
Fax +39 0815534019
E-mail: info@ismecert.com

☐ Openbaar ☒ Privé

### 4.2. Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan

De drie bovengenoemde controleorganen voeren de diverse controles uit in de verschillende delen van het nationale grondgebied.

(1) Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1).
(2) EU-nr. IT-TSG-0107-01408 – 29.12.2015.
(3) Verordening (EU) nr. 97/2010 van de Commissie van 4 februari 2010 houdende inschrijving van een benaming in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten (Pizza Napoletana (GTS)) (PB L 34 van 5.2.2010, blz. 7).
(4) Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1). Verordening




ingetrokken bij en vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
(5) Zie voetnoot 3.